

Pečená polenta

Kategorie: [Přílohy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 2

- voda 1 l
- máslo 1 lžička
- kukuřičná mouka 200 g
- sůl 2 lžička
- tvrdý sýr 3 lžička

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Vodu osolíme, přivedeme k varu.

Do vody pomalu vmícháme kukuřičnou mouku, pokud možno namletou na krupici. Za stálého míchání vaříme vše asi 30 minut, až kaše zhoustne a vyschne. Potom ji přendáme do ohnivzdorné skleněné formy, navrch položíme vložky másla a posypeme sýrem. Polentu pečeme několik minut v troubě s vrchním pečením.

Pečenou polentu podáváme s rajčatovou omáčkou nebo jako přílohu k pečenému masu.